

In Abruzzo si riscrive il paradigma della ristorazione scolastica con Niko Romito

19 Gennaio 2026

di Redazione



L'AQUILA – “L'Abruzzo diventa un laboratorio nazionale di innovazione nella ristorazione scolastica: mettiamo la stessa cura di un grande ristorante nelle mense dei nostri ragazzi, unendo gusto, salute e ricerca scientifica. È una scelta politica chiara: investire sul futuro dei giovani abruzzesi significa garantire loro ogni giorno cibo buono, sano e alla portata di tutte le famiglie, facendo della nostra Regione un modello per l'intero Paese”.

Così il presidente della Regione Abruzzo, **Marco Marsilio** ha presentato oggi, a L'Aquila, il progetto '#iomangioascuola' voluto e supportato dalla Regione per riscrivere il paradigma della ristorazione scolastica regionale, in sinergia con l'Accademia Niko Romito, le Aziende

sanitarie locali (Asl) della regione e il Comitato regionale delle Università Abruzzesi (Ccrua).

Alla presentazione sono intervenuti, tra gli altri, oltre al presidente Marsilio, **Niko Romito**, chef e imprenditore, **Lorenzo Sospiri**, presidente del Consiglio regionale, **Manuela Tursini**, assessore al Comune dell'Aquila, **Angelo Caruso**, presidente della provincia dell'Aquila, **Mauro Serafini**, docente dell'Università di Teramo, Dipartimento di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali, **Marco Giorgio Baroni**, dell'Università dell'Aquila, Dipartimento di Medicina clinica, sanità pubblica, scienze della vita e dell'ambiente, **Ester Vitaconna**, dell'Università Chieti-Pescara, Dipartimento di Medicina e Scienze dell'Invecchiamento e Genetica Molecolare Cast, e **Paolo Costanzi**, direttore generale della Asl1 Avezzano-Sulmona-L'Aquila. Presente anche **Nicoletta Veri**, assessore regionale alla Salute.

Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, ha rivolto un saluto ai presenti tramite un videomessaggio, esprimendo grande apprezzamento per il progetto #iomangioascuola, accolto in Abruzzo come iniziativa pilota e modello di riferimento per l'intero sistema Paese.

Il ministro ha inoltre sottolineato il proprio impegno, portato avanti con forte convinzione, in un dialogo costante con lo chef Niko Romito, finalizzato a sostenere e sviluppare progetti dedicati alla nutrizione e al benessere collettivo.

“Con il progetto ‘#iomangioascuola’ – ha proseguito Marsilio – diamo piena attuazione a una legge regionale che ha anticipato i tempi, riconoscendo alla ristorazione scolastica un ruolo centrale nelle politiche della salute, la formazione e la crescita delle nuove generazioni. In tale contesto, ha riconosciuto il Campus di Ricerca e Alta Formazione Niko Romito che ringraziamo come una delle principali iniziative per sviluppare un modello di ristorazione che coniughi salute, benessere, e tecnologie avanzate”.

L'ambizioso progetto nasce grazie alla Legge regionale 26 novembre 2021, n. 22, che ha stabilito un quadro normativo per il miglioramento della ristorazione collettiva e scolastica in Abruzzo e ha definito le priorità strategiche per la ristorazione, con un focus su sostenibilità, qualità alimentare e innovazione nelle tecniche di preparazione e distribuzione dei pasti.

Tre i cardini fondamentali in cui si è articolato il progetto: la ricerca gastronomica condotta dall'Accademia Niko Romito, per applicare tecniche innovative a supporto delle linee guida Asl; la ricerca scientifica grazie alla collaborazione con le università del Ccrua e infine la formazione, con l'erogazione di borse di studio e agevolazioni per l'accesso all'Accademia Niko Romito riservate ai giovani residenti in Abruzzo.

Il cuore della ricerca gastronomica è il Metodo Niko Romito (Mnr), un protocollo che utilizza tecnologie avanzate come la cottura in depressione, il vapore controllato e la salamoia per i vegetali per elevare il profilo organolettico e nutrizionale degli alimenti. Il Mnr permette inoltre di ottimizzare la logistica delle preparazioni e del servizio e la sostenibilità. Le cotture dolci riducono infatti il calo di peso degli alimenti, mentre il recupero degli scarti e la standardizzazione dei processi permettono di offrire alta qualità rispettando il budget della ristorazione collettiva tradizionale. Una volta definite una serie di preparazioni, si sono poi utilizzati diversi strumenti per valutarne il valore nutrizionale, che hanno tutti dimostrato quanto il metodo di trasformazione possa impattare gli effetti del cibo sull'organismo.

“Come cuoco, avverto una responsabilità immensa: il cibo è tradizione ma anche futuro, salute e sostenibilità. È uno strumento educativo potente, capace di trasformare la ristorazione collettiva. Grazie a tecniche innovative, abbiamo dimostrato che anche la ricetta più semplice può unire gusto e benessere. Sono onorato che la Regione Abruzzo abbia investito in questa visione e che il Campus sia riconosciuto come il motore di questo cambiamento: mi auguro che sia l'inizio di una vera rivoluzione”, ha affermato Niko Romito.